

도

[도 1] 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

[도 2] 표시사항 표시서식도안

[도 3] 영양성분 표시서식도안

[도 4] 영양성분 주표시면 표시서식도안

[도 5] 달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법

[도 6] 닭·오리의 식육의 합격표시

[도 7] 식품용 기구 도안

[도 1] 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

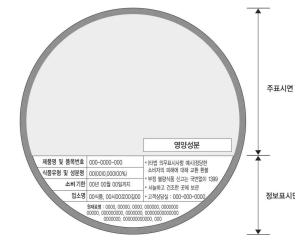
 <p>주표시면(앞면)      정보표시면(뒷면)</p>	 <p>주표시면(앞면, 윗면)      정보표시면(뒷면)</p>
 <p>주표시면(앞면, 윗면)      정보표시면(뒷면)</p>	 <p>정보표시면(양측면)</p>
 <p>주표시면(표시면적의 2/3) 정보표시면(표시면적의 1/3)</p>	 <p>주표시면(앞쪽 2개면) 정보표시면(뒷쪽 1개면)</p>
 <p>주표시면(뒷면, 바닥면) 정보표시면(양측면)</p>	 <p>주표시면(앞면, 윗면, 뒷면) 정보표시면(양측면)</p>
 <p>스티커 부착 제품 주표시면(스티커 면적의 1/2) 정보표시면(스티커 면적의 1/2)</p>	 <p>스티커 부착 제품 주표시면(스티커 면적의 1/2) 정보표시면(스티커 면적의 1/2)</p>

 <p>주표시면(앞면 또는 뒷면)</p> <p>정보표시면(뒷면)</p>	 <p>주표시면(앞면 또는 뒷면)    정보표시면(뒷면)</p>
 <p>주표시면(앞면 또는 뒷면)    정보표시면(뒷면)</p>	 <p>주표시면(앞면)    정보표시면(뒷면 또는 측면)</p>
 <p>정보표시면(양측면)</p> <p>주표시면(앞면 또는 뒷면)</p>	 <p>주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)</p>

[도 2] 표시사항 표시서식도안

제 품 명	○○○ ○○	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조</li> </ul>
식품유형	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
영업소(장)의 명칭 (상호) 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불</li> </ul>
소비기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관</li> </ul>
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○, ○○○○, ○○○○○○ ○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○</li> </ul>
용기(포장)재질	○○○○○	
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○-○○○	(주표시면 표시 가능)

정보표시면



## [도 3] 영양성분 표시서식도안

### 1. 표시서식도안의 종류

#### 가. 기본형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준 (성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g 100g당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
100g당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준 (성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
1조각당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

#### 나. 세로형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g 100g당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
100g당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
1조각당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

#### 다. 가로형

- 1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보	
총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

- 2) 100g(ml)당

영양정보	
총 내용량 00g 100g당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
100g당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

- 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
1조각당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

#### 라. 그래픽형

- 1) 총 내용량(1 포장)당 2) 100g(ml)당 3) 단위내용량당

영양정보	
총 내용량 00g 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g 100g당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
100g당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

영양정보	
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
1조각당	
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준치(성인)의 필요 영양제에 따라 다를 수 있습니다.	

마. 텍스트형

- 1) 총 내용량(1 포장)당      2) 100g(ml)당      3) 단위내용량당

영양정보			영양정보			영양정보		
총 내용량 00g 000kcal			총 내용량 00g 100g 000kcal			총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g) 000kcal		
나트륨 00mg	00%		나트륨 00mg	00%		나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%		탄수화물 00g	00%		탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%		당류 00g	00%		당류 00g	00%	
지방 00g	00%		트랜스지방 00g	00%		지방 00g	00%	
포화지방 00g	00%		포화지방 00g	00%		트랜스지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%		콜레스테롤 00mg	00%		포화지방 00g	00%	
단백질 00g	00%		단백질 00g	00%		콜레스테롤 00mg	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.			1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.			1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.		

바. 병행표기

- 1) 단위내용량당(총내용량 병행)      2) 단위내용량당(100g 병행)

영양정보			영양정보		
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal			총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal		
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100g당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%	나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%	탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%	당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%	지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g	트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%	포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%	콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%	단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.			1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.		

- 3) 1회 섭취참고량당(총내용량 병행)      4) 1회 섭취참고량당(100ml 병행)

영양정보			영양정보		
총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal			총 내용량 00ml 1수저(00ml)당 000kcal		
1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	1수저당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	100ml당
나트륨 00mg	00%	00mg 00%	나트륨 00mg	00%	00mg 00%
탄수화물 00g	00%	00g 00%	탄수화물 00g	00%	00g 00%
당류 00g	00%	00g 00%	당류 00g	00%	00g 00%
지방 00g	00%	00g 00%	지방 00g	00%	00g 00%
트랜스지방 00g		00g	트랜스지방 00g		00g
포화지방 00g	00%	00g 00%	포화지방 00g	00%	00g 00%
콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%	콜레스테롤 00mg	00%	00mg 00%
단백질 00g	00%	00g 00%	단백질 00g	00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.			1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다.		

사. 조리되지 않은 손질된 자연상태 식품-가공식품 구분형

- 1) 총 내용량(1 포장)당      2) 100g(ml)당

영양정보			영양정보		
총 내용량 00g 총 내용량당 000kcal			총 내용량 00g 100g당 000kcal		
가공식품 00g 000kcal			자연상태 식품 00g 000kcal		
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율		총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨	00mg 00%		나트륨	00mg 00%	
탄수화물	00g 00%		탄수화물	00g 00%	
당류	00g 00%		당류	00g 00%	
지방	00g 00%		지방	00g 00%	
트랜스지방	00g -		트랜스지방	00g -	
포화지방	00g 00%		포화지방	00g 00%	
콜레스테롤	00mg 00%		콜레스테롤	00mg 00%	
단백질	00g 00%		단백질	00g 00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다. 자연상태에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 값으로 값이 없습니다.			1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다. 자연상태에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 값으로 값이 없습니다.		

3) 단위내용량당

영양정보		
총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각당 000kcal		
가공식품 00g 000kcal	자연상태 식품 00g 000kcal	
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨	00mg 00%	00mg 00%
탄수화물	00g 00%	00g 00%
당류	00g 00%	00g 00%
지방	00g 00%	00g 00%
트랜스지방	00g -	00g -
포화지방	00g 00%	00g 00%
콜레스테롤	00mg 00%	00mg 00%
단백질	00g 00%	00g 00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2000kcal 기준의 것으로 개인에 따라 다를 수 있습니다. 자연상태에 대한 영양정보는 식품영양성분 데이터베이스를 근거로 제공하는 값으로 값이 없습니다.		

## 2. 주요 표시방법

### 가. 총 내용량 △△g(ml)

①

① △△ : 총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째 자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다.

### 나. 단위내용량당 표시

#### 1) 총 내용량 △△g(◇◇g × oo개)

② ③

② ◇◇ : 단위 제품의 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째 자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다.

③ oo : 단위제품의 제공 개수는 셀 수 있는 단위(개, 조각, 봉지, 팩 등)를 사용하며 정수로 표시한다

다. 열량의 표시는 총 내용량 글씨크기보다 크거나 같아야 하고 굵게(bold) 표시한다.

라. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 영양성분 글씨 및 함량의 글씨크기보다 크거나 같아야 하며, 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 1%단위로 표시하고 굵게(bold) 표시한다.

마. 영양성분 표시서식도안을 표시함에 있어 열량·영양성분 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)의 글씨크기는 10 포인트 이상으로 하여야 한다.

## [도 4] 영양성분 주표시면 표시서식도안

### 1. 총내용량당

총 내용량 00g(ml)당

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

### 2. 100g(ml)당

100g(ml)당/총 내용량 00g(ml)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

### 3. 단위내용량당

1조각(00g)당/총 내용량 00g(00g×0조각)

열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

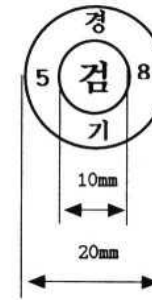
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준으로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

[도 5] 달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법

번호	사육환경	내 용
1	방사 사육	「동물보호법 시행규칙」 제30조 관련 별표 6의 산란계의 자유방목 기준을 충족하는 경우
2	축사내 평사	「축산법 시행령」 제14조 관련 별표 1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 평사 기준 면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우. 다만, 축사내 개방형 케이지를 포함
3	개선된 케이지 (0.075㎡/마리)	「축산법 시행령」 제14조 관련 별표 1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075㎡ 이상인 경우
4	기존 케이지 (0.05㎡/마리)	「축산법 시행령」 제14조 관련 별표 1에서 정한 가축 마리당 사육시설 면적 중 산란계 케이지 기준면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우로서 사육밀도가 마리당 0.075㎡ 미만인 경우

[도 6] 닭·오리의 식육의 합격표시

1. 제품의 포장에 다음의 규격에 의한 합격표시를 한다. 다만, 포장지의 종류에 따라 크기는 조절할 수 있다.



2. 검인의 부호·번호 및 규격은 다음에 따른다.

가. 시·도별 검인 부호

시·도	부 호	시·도	부 호
서울특별시	서 울	강 원 도	강 원
부산광역시	부 산	충청북도	충 북
대구광역시	대 구	충청남도	충 남
인천광역시	인 천	전라북도	전 북
광주광역시	광 주	전라남도	전 남
대전광역시	대 전	경상북도	경 북
울산광역시	울 산	경상남도	경 남
경 기 도	경 기	제주특별자치도	제 주
		세종특별자치시	세 종

나. 도축장별 검인번호는 시·도지사가 부여한 두자리의 아라비아숫자로 표시한다.

다. 수출을 목적으로 검사한 식육의 합격표시에 사용하는 검인의 부호·번호 및 규격에 대하여는 식품의약품안전처장이 정하는 규정에 따라 표시할 수 있다.

## [도 7] 식품용 기구 도안

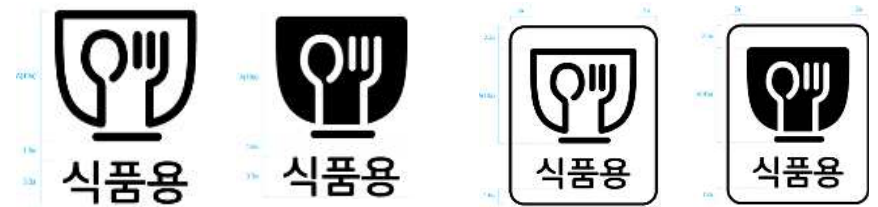
### 1. 도안



### 2. 도안 제작 방법

#### 가. 크기

- 1) 표시하려는 제품 또는 포장 등의 크기, 형태 및 주변의 도안 등을 고려하여 적절한 크기로 가감하여 제작한다. 이 경우 '가'형과 '나'형은 가로 35 : 세로 30 비율을 유지하고 도안에 포함된 모든 요소를 동일 비율로 가감하여 제작하되 식별이 가능하도록 세로의 최소 규격은 높이 7 mm로 한다.
- 2) '다'형에서 '바'형으로 표시하는 경우 비율은 다음과 같이 한다.



나. 문자 : 가로 35 mm로 크기와 비례를 준수하여야 한다. 서체는 도안과 다른 서체를 사용해서는 안된다.

#### 다. 색깔

- 1) 단색 적용시 흰색 바탕에 검정색으로 표시('가'형, '다'형, '마'형)하거나, 검정색 바탕에 흰색('나'형, '라'형, '바'형)으로 표시한다.
- 2) 특수컬러는 금색(P874C) 또는 은색(P877C)을 이용하여 '가'형에서 '바'형으로 표시할 수 있다.
- 3) 명도에 따라 다음과 같이 표시한다.



### 3. 표시방법

가. 식품용 기구 도안은 ‘가’형부터 ‘바’형 중에 선택하여 사용할 수 있다.

나. 2. 도안 제작 방법을 준수하여 표시하여야 한다.

### 표

[표 1] 인삼의 유래 기본문안

[표 2] 한국인 영양섭취기준

[표 3] 1회 섭취참고량

[표 4] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

[표 5] 명칭 또는 간략명을 표시하여야 하는 식품첨가물

[표 6] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물



## [표 1] 인삼의 유래 기본문안

### 1. 한국어

고려인삼(高麗人蔘)의 유래(由來)

인삼(人蔘)은 문헌상의 기록으로 중국의 전한시대(前漢時代)(BC33~48) 사유(史遊)가 쓴 「급취장」(急就章)에 삼(蔘)이라 기재되어 있고, 후한시대(後漢時代)(AD196~220) 장중경(張仲景)이 쓴 「상한론」(傷寒論)에는 인삼(人蔘)이 배합된 처방이 수록되었으며, 그 후에 「명의별록」(名醫別錄), 「신농본초경」(神農本草經) 등 많은 한방의학서적에서 효능을 입증한 기록이 있습니다. 그 기록에 따르면 인삼(人蔘)은 맛이 달고, 약간 차며, 오장(五臟)을 보하고, 정신을 안정시켜 가슴이 두근거리는 증세를 없애며, 나쁜 기운을 빼고, 눈을 밝게 하며, 마음을 맑게 하는 등 여러 가지 효능이 있는 것으로 수천년 전부터 동양 의학에서 몸을 보신하는 귀중한 재료로서 사용되어 가정상비품으로도 활용하였음을 알 수 있습니다.

특히, 고려인삼(高麗人蔘)은 원래 동북 아시아 중 한국 등의 깊은 산에서 자생하였던 것을 인공재배하게 되었으며, 현재 한국 등 인근지역에서 많이 재배하고 있으나 한국에서 재배한 인삼의 품질이 가장 우수하여 “고려인삼(高麗人蔘)”의 명성이 세계적으로도 높이 평가하고 있으며, 한국에서도 품질이 우수한 제품에 대하여 “대한민국특산품”으로 관리하고 있습니다.

### 2. 영어

#### Origin of Korean Ginseng

First publication regarding Ginseng was introduced in Emergency Access Chapter written by Su-Yu around BC33 through BC48 during former Han Dynasty. Later on, Zhang, Jun Gin desc

ribed prescription of ginseng with other herbs in his book named "Theory of Typhoid" around AD196 through AD220 during later Han Dynasty .

Benefit of ginseng has been discussed in many oriental medical books such as Renowned Doctors' Specific Records, and Shen-Nung Pharmacopeia. According to the above books, ginseng has sweet taste with cool down effect. And it aids the function of internal organs, pacifies mind, controls palpitation, eliminates poisonous virulence, makes eye keen, and refreshes you after all. For thousands of years, ginseng has been utilized as emergency herb and enhanced health.

Korean Ginseng had been growing wild in the deep forest of Korean Peninsula and around. Now, it is cultivated in the neighborhood of Korea and the Korean ginseng is known for the best quality in the world and selected, quality proven products are proudly presented as "specialty of Korea".

### 3. 일본어

#### 高麗人蔘の由来

「人蔘」は文献上の記録で中国の前漢時代(B.C. 48~33)の史遊が書いた「急就章」に「蔘」記されており、後漢時代(A.D. 196-220)に張仲景が書いた「傷寒論」には「人蔘」を配合した処方が収録され、その後、「名醫別錄」や「神農本草經」など多くの漢方医学書にその効能をつづった記録があります。その記録によると、人蔘は甘味があり、やや清涼感があり、五臓によく精神を落ち着かせ、動悸を抑え、けんたい感を改善させ、目によく気持を明るくさせる等、色々な効能を有するものとして数千年前から東洋医学では健康を守る貴重な素材として重用され家庭常備薬としても活用されていた事がうかがえます。

特に、高麗人蔘は従来東北アジアの中でも韓国等の山奥で自生していたものを人工栽培するようになり、今では韓国等の近隣地域でも多く栽培されているが、韓国で栽培されている人蔘の質が最も優れており、「高麗人蔘」の名は世界的に高く評価され、韓国でも品質の特に優れている製品に指定される「大韓民國特産品」として管理されています。

4. 중국어(간체)

高麗人蔘の由来

据人参文献记载，早在中国前汉时代（BC33～48）史游的《急就章》里就有着参的记载，后汉时代（AD196～220），在张仲景的《伤寒论》中也收载着含有人参的药方。此后，在《名医别录》、《神农本草经》等众多汉方医药书籍中，都有可以证明功效的记载。按其记载，人参味甜，微寒，具有保护五脏，安神益智，养心明目等多种功效，早在几千年前被东方医学用做对身体进补的珍贵材料使用，由此可知人参可以成为家庭必备之品。

尤其，高麗人蔘原是生长在亚洲，如韩国等深山中野生生长的，后经人工栽培。现今，在韩国等临近地区的人参栽培中，韩国人参的品质是最优秀的，高麗人蔘的美誉也在全世界享有较高的评价；在韩国，以优质产品“大韩民国特产品”而被管理着。

[표 2] 한국인 영양섭취기준

성별	연령	탄수화물 (g)		지방 (g)	리놀레인 (g)		알파-리놀렌산 (g)		EPA+DHA (mg)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		비타민A (μg RAE)		비타민D (μg)	비타민E (mg α-TE)	비타민K (μg)	비타민C (mg)	엽산 (mg)	비타민B <sub>1</sub> (mg)		엽산 (μg DFE)		비타민B <sub>12</sub> (μg)	
		권장 섭취량 <sup>1)</sup>	충분 섭취량 <sup>2)</sup>	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량
영아	0~8개월	60		25	50	0.6	200 <sup>4)</sup>	15	10	350	5	3	4	40	0.2	0.3	2	0.1	65	0.3							
	9~11	90		25	70	0.8	300 <sup>4)</sup>			450																	
유아	1~2세	130			45	0.6		20		15	250	15	250			5	5	25	40	0.4	0.3	6	0.6	150	0.9		
	3~5	130			70	0.9		25		20	300	20	300			5	6	30	45	0.5	0.6	7	0.7	180	1.1		
남자	6~8세	130			90	1.1	200	35	25	450	5	7	40	50	0.7	0.9	9	0.9	220	1.3							
	9~11	130			95	1.3	220	50	25	600	5	9	55	70	0.9	1.1	11	1.1	300	1.7							
	12~14	130			120	1.5	230	60	30	750	10	11	70	90	1.1	1.5	15	1.5	330	2.3							
	15~18	130			140	1.7	230	65	30	850	10	12	80	100	1.3	1.7	17	1.5	400	2.4							
	19~29	130			130	1.6	210	65	30	800	10	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4							
	30~49	130			115	1.4	400	65	30	800	10	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4							
	50~64	130			90	1.4	500	60	30	750	10	12	75	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4							
	65~74	130			70	1.2	310	60	25	700	15	12	75	100	1.1	1.4	14	1.5	400	2.4							
	75 이상	130			50	0.9	280	60	25	700	15	12	75	100	1.1	1.3	13	1.5	400	2.4							
여자	6~8세	130			70	0.8	200	35	20	400	5	7	40	50	0.7	0.8	9	0.9	220	1.3							
	9~11	130			90	1.1	150	45	25	550	5	9	55	70	0.9	1.0	12	1.1	300	1.7							
	12~14	130			90	1.2	210	55	25	650	10	11	65	90	1.1	1.2	15	1.4	330	2.3							
	15~18	130			100	1.1	100	55	25	650	10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4							
	19~29	130			100	1.2	150	55	20	650	10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4							
	30~49	130			85	1.2	280	50	20	650	10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4							
	50~64	130			70	1.2	240	50	20	600	10	12	65	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4							
	65~74	130			45	1.0	150	50	20	600	15	12	65	100	1.0	1.1	13	1.4	400	2.4							
	75 이상	130			30	0.4	140	50	20	600	15	12	65	100	0.8	1.0	12	1.4	400	2.4							
임신부		+45 <sup>5)</sup>			+0	+0	+0	+15 <sup>3)</sup> +30 <sup>3)</sup>		+5 <sup>3)</sup>	+70		+0	+0	+0	+10	+0.4	+0.4	+4	+0.8	+220	+0.2					
수유부		+80			+0	+0	+0	+25		+5	+80		+0	+3	+0	+40	+0.4	+0.5	+3	+0.8	+150	+0.4					

사단법인 한국영양학회 : 한국인 영양섭취기준(2020년)  
1) 권장섭취량 : 인구집단의 약 97-98%에 해당하는 사람들의 영양소 필요량을 충족시키는 섭취수준  
2) 충분섭취량 : 영양소의 필요량을 추정하기 위한 과학적 근거가 부족한 경우, 인구집단의 건강을 유지하는 데 충분한 양을 설정한 수치  
3) 임신부 탄수화물 권장섭취량: 1, 2, 3 분기별 부가량  
4) DHA  
5) 임신부 단백질 권장섭취량: 2, 3분기별 부가량

상별	연령	관도관산 (㎎)		비오린 (㎎)		칼슘 (㎎)		인 (㎎)		나트륨 (㎎)		염소 (㎎)		칼륨 (㎎)		마그네슘 (㎎)		철 (㎎)		아연 (㎎)		구리 (㎎)		셀소 (㎎)		망간 (㎎)		요오드 (㎎)		생약류 (㎎)		폴리브렌 (㎎)		크롬 (㎎)	
		관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량	관장 섭취량	충분 섭취량		
영아	0~3개월 6~11	1.7 1.9	5 7		250 300	100 300	110 370	170 560		400 700	25 55	6 6	0.3		3	2		240 330	0.01 0.04	0.01 0.8	130 180		9 12										0.2 4.0		
유아	1~2세 3~5	2 2	9 12	500 600	450 550		810 1,000	1,200 1,600	1,900 2,400	70 110		6 7	3 4		3 4	200 350		0.6 0.9	1.5 2.0	80 90	23 25		10 12										10 10		
남자	6~8세 9~11	3 4	15 20	700 800	600 1,200		1,200 1,500	1,900 2,300	2,900 3,400	150 220		9 11	5 8			470 600	1.3 1.9	25 30	100 110	35 45	18 20												15 20		
	12~14	5	25	1,000	1,200		1,500	2,300	3,500	320		14	8		800	2.6	40	130	60	30	30											30			
	15~18	5	30	900	1,200		1,500	2,300	3,500	410		14	10		900	3.2	40	130	65	30	35											30			
	19~29	5	30	800	700		1,500	2,300	3,500	360		10	10		850	3.4	40	150	60	30	30											30			
	30~49	5	30	800	700		1,500	2,300	3,500	370		10	10		850	3.4	40	150	60	30	30											30			
	50~64	5	30	750	700		1,500	2,300	3,500	370		10	10		850	3.2	40	150	60	30	30											30			
	65~74	5	30	700	700		1,300	2,100	3,500	370		9	9		800	3.1	40	150	60	28	25											25			
	75 이상	5	30	700	700		1,100	1,700	3,500	370		9	9		800	3.0	40	150	60	28	25											25			
여자	6~8세 9~11	3 4	15 20	700 800	550 1,200		1,200 1,500	1,900 2,300	2,900 3,400	150 220		9 10	5 8			400 550	1.3 1.8	25 30	100 110	35 45	18 20													15 20	
	12~14	5	25	900	1,200		1,500	2,300	3,500	290		16	8		650	2.4	35	130	60	25	20												20		
	15~18	5	30	800	1,200		1,500	2,300	3,500	340		14	9		700	2.7	35	130	65	25	20												20		
	19~29	5	30	700	700		1,500	2,300	3,500	280		14	8		650	2.8	35	150	60	25	20												20		
	30~49	5	30	700	700		1,500	2,300	3,500	280		14	8		650	2.7	35	150	60	25	20												20		
	50~64	5	30	800	700		1,500	2,300	3,500	280		8	8		650	2.6	35	150	60	25	20												20		
	65~74	5	30	800	700		1,300	2,100	3,500	280		8	7		600	2.5	35	150	60	22	20												20		
	75이상	5	30	800	700		1,100	1,700	3,500	280		7	7		600	2.3	35	150	60	22	20												20		
임신부		+10	+0	+0	+0		1,500	2,300	+0	+40		+10	+25		+130	+0	+0	+90	+4	+0	+0		+0									+5			
수유부		+20	+5	+0	+0		1,500	2,300	+400	+0		+0	+50		+480	+0	+0	+190	+10	+0	+0		+0									+20			

[표 3] 1회 섭취참고량

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
1	과자류, 빵류 또는 떡류		과자	강냉이, 팝콘	20 g
				기타	30 g
			캔디류	양갱	50 g
				주딩	100 g
				그 밖의 해당식품	10 g
			추잉껌		3 g
			빵류	피자	150 g
떡류	그 밖의 해당식품	70 g			
		떡류		100 g	
2	빙과류	아이스크림류			100ml 또는 제품별표 이에 해당하는 g
		아이스크림믹스류	-		-
		빙과			
		얼음류	빙과	100 g(ml)	
					-
3	코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아가공품류			-
		초콜릿류	초콜릿가공품		30 g
초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류			15 g		
4	당류	설탕			5 g
		설탕류	기타설탕		5 g
		달시럽류	달시럽류		10 g
		올리고당류	올리고당		10 g
		포도당			-
		과당류			-
					-
		엿류	물엿		10 g
			기타엿	달여리엿	10 g
				가루엿	5 g
				-	
5	젤류		젤		20 g
			기타젤		20 g
6	두부류 또는 묵류		두부		80 g
			유바		80 g
			가공두부		80 g
			묵류		80 g
7	식용유지류	식물성유지류	황기름(대두유)		5 g(ml)
			옥수수기름 (옥배유)		5 g(ml)
			채종유(유채유 또는 카놀라유)		5 g(ml)
			미강유(현미유)		5 g(ml)
			참기름		5 g(ml)
			추출참깨유		5 g(ml)
			들기름		5 g(ml)

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			추출들깨유		5 g(ml)
			홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)		5 g(ml)
			해바라기유		5 g(ml)
			목화씨기름 (면실유)		5 g(ml)
			땅콩기름 (낙화생유)		5 g(ml)
			올리브유		5 g(ml)
			팜유류		5 g(ml)
			야자유		5 g(ml)
			고추씨기름		5 g(ml)
			기타식물성유지		5 g(ml)
		동물성유지류			-
		식용유지가공품	혼합식용유		5 g(ml)
			향미유		5 g(ml)
			가공유지		5 g(ml)
			쇼트닝		5 g(ml)
			마가린		5 g(ml)
			모조치즈		20 g
			식물성크림		5 g
			기타 식용유지가공품		-
8	면류		생면		200 g
			숙면		200 g
			건면	당면을 제외한 건면	100 g
				당면	30 g
			유탕면	붕지	120 g
9	음료류	다류	침출차	당류 포함	200 ml
				당류 비포함	300 ml
			액상차	당류 포함	200 ml
				당류 비포함	300 ml
			고형차		200 ml
		커피	커피		240 ml
		과일·채소류음료	농축과·채즙 (또는과·채분)		100 ml
			과·채주스		200 ml
			과·채음료		200 ml
		탄산음료류	탄산음료		200 ml
			탄산수		300 ml
		두유류			200 ml
		발효음료류			100 ml
		인삼·홍삼음료			100 ml
		기타음료	혼합음료		200 ml
			음료베이스		150 ml

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
10	특수영양식품	조제유류			-
			영아용 조제식		-
			성장기용 조제식		-
		영·유아용 이유식		밥	100 g
				미음/죽	5-6개월 30-80g, 7-10개월 100g, 11개월 이상 150g
				국, 탕	100 ml(g)
					-
		기타영·유아식			-
		특수의료용도등 식품			-
		채증조절용 조제식품			40 g
11	특수의료용도식품	표준형 영양조제식품		임산·수유부용 식품	분말 20 g 액상 200 ml
				일반환자용 균형영양조제식품	200 ml
				당뇨환자용 영양조제식품	200 ml
				신장질환자용 영양조제식품	200 ml
				장질환자용 단백가수분해 영양조제식품	200 ml
				열량 및 영양공급용 식품	200 ml
		맞춤형 영양조제식품		연하곤란자용 점도조절 식품	분말 3 g
				선천성대사질환자용 조제식품	-
				영·유아용 특수조제식품	-
				기타환자용 영양조제식품	-
12	장류	식단형 식사관리식품		당뇨환자용 식단형 식품	1 식
				신장질환자용 식단형 식품	1 식
				메주	-
				한식간장	5 ml
				양조간장	5 ml
				산분해간장	5 ml
				효소분해간장	5 ml
				혼합간장	5 ml
				한식된장	10 g
				된장	10 g

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			고추장		10 g
			춘장		25 g
			청국장	나토	25 g
					50 g
			혼합장		10 g
			기타장류		10 g
13	조미식품	식초			5 ml
		소스류	소스	드레싱	15 g
				덮밥소스	165 g
			마요네즈		10 g
			토마토케첩		10 g
		카레(커리)	복합조미식품		-
			레토르트식품		200 g
		고춧가루 또는 실고추	기타		25 g
					-
		향신료가공품			-
14	절임류 또는 조림류	김치류	김치속		-
			김치	배추김치	40 g
				물김치	80 g
				기타김치	40 g
		절임류	절임식품	장류절임 중 장아찌	15 g
				그 밖의 해당식품	25 g
			당절임		25 g
					-
		조림류			-
		발효주류			-
15	주류	증류주류			-
		기타 주류			-
		주정			-
		전분류			-
16	농산가공식품류	밀가루류			-
		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터		5 g
			땅콩 또는 견과류가공품		10 g
		시리얼류	시리얼류		30 g
		편쌀	편쌀		-
		효소식품	효소식품		-
		기타 농산가공품류	과·채가공품	견과류	15 g
				기타	30 g
			곡류가공품	누룽지	60 g
			서류가공품	감자튀김	40 g
17	식육가공품 및 포장육	햄류	햄		30 g
			프레스햄		30 g
		소시지류	소시지		30 g
			발효소시지		30 g
			혼합소시지		30 g
					-

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
		베이컨류	베이컨류		30 g
		건조저장육류	건조저장육류		15 g
		양념육류	양념육		100 g
			분쇄가공육제품		50 g
			갈비가공품		100 g
		식육추출가공품	식육추출가공품		240 g
		식육함유가공품	식육함유가공품	육포 등 육류 말린 것	15 g
				그 밖의 해당식품	50 g
		포장육			-
		알가공품			50 g
18	알가공품류	알함유가공품			50 g
19	유가공품	우유류	우유		200 ml
			환원유		200 ml
		가공유류	강화우유		200 ml
			유산균첨가우유		200 ml
			유당분해우유		200 ml
			가공유		200 ml
		산양유			200 ml
		발효유	발효유		80 ml 또는 80 g
			발효유와 발효유분말을 제외한 발효유류		액상 150 ml, 호상 100ml 또는 100 g
		버터유	버터유		-
		농축유류			-
		유크림류			-
		버터류	버터		5 g
			가공버터		5 g
		치즈류	치즈		20 g
			가공치즈		20 g
		분유류			-
		유청류			-
		유당			-
		유단백 가수분해식품			-
20	수산가공식품류	어육가공품류	어육살		30 g
			연육		30 g
			어육반제품		30 g
			어묵		30 g
			어육소시지		45 g
			기타 어육가공품		30 g
		젓갈류			-
		건포류	조미건어포		15 g
			건어포		15 g
			기타 건포류		15 g

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
		조미김	조미김	김자반	4 g 5 g
		한천			-
		기타 수산물가공품			-
21	동물성가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알		60 g
		곤충가공식품		번데기 통조림	30 g
		자라가공식품			-
		추출가공식품			80 g
		별꽃류			20 g
22	별꽃 및 화분가공품류	로알젤리류			-
		화분가공식품			-
		생식류			40 g
23	즉석식품류	즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	도시락, 김밥류 등	1식
				햄버거, 샌드위치류	150 g
				그 밖의 해당식품	1식
			즉석조리식품	밥	210 g
				국, 탕	250 ml(g)
				찌개	200 ml(g)
				죽	250 ml(g)
				스프	150 ml(g)
		만두류	만두		150 g
		효모식품	효모식품		-
24	기타식품류	기타가공품	기타가공품		-
25	식용란		식용란		50 g
26	닭·오리의식육				-
27	자연상태 식품				-

[표 4] 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	용도
사카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 수크랄로스 아세실팔람 감초추출물 네오탐 D-리보오스 스테비올배당체 D-자일로오스 토마틴 효소처리스테비아 락티톨 만니톨 D-말티톨 말티톨액 D-소비톨 D-소비톨액 에리스리톨 이소말트 자일리톨 폴리글리시톨액	감미료
식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소적색 제40호 식용색소적색 제40호 알루미늄레이크 식용색소적색 제102호 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호	착색료

식품첨가물의 명칭	용도
식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로필 동클로로필린나트륨 철클로로필린나트륨 삼이산화철 이산화티타늄 수용성안나토 카민 β-카로틴 동클로로필린칼륨 β-아포-8'-카로티날	
데히드로초산나트륨 소브산 소브산칼륨 소브산칼슘 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘 파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산에틸 프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	보존료
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니솔 몰식자산프로필 에리토브산 에리토브산나트륨 L-아스코빌스테아레이트 L-아스코빌팔미테이트	산화방지제

식품첨가물의 명칭	용도
이.디.티.에이이나트륨 이.디.티.에이칼슘이나트륨 터서리부틸히드로퀴논	
산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제”로, 보존용은 “보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.
차아염소산칼슘 차아염소산나트륨	살균용은 “살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색용은 “발색제”로, 보존용은 “보존료”로 한다
카페인 L-글루탐산나트륨	향미증진제

[표 5] 명칭 또는 간략명을 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명
가티검	
감색소	
감초추출물	
결정셀룰로스	결정섬유소
고량색소	
과산화벤조일(희석)	
과황산암모늄	
구아검	
국	
규산마그네슘	규산Mg
규산칼슘	규산Ca
규소수지	
글루코만난	
글루코사민	
글리세린	
금박	
김색소	
나타마이신	
니신	
렉스트란	
라우린산	
락색소	
락티톨	
로진	
로커스트콩검	
루틴	
D-리보오스	리보오스
마리골드색소	
만니톨	
D-말티톨	
말티톨시럽	
메틸셀룰로스	
메틸알콜	
메틸에틸셀룰로스	
물식자산	
무궁화색소	
미리스틴산	
미소섬유상셀룰로스	미소섬유상섬유소
백단향색소	
베리류색소	
벤토나이트	
변성전분	
변성호프추출물	
붕산화추출물	
분말셀룰로스	분말섬유소
비트레드	
사일리움씨드검	

식품첨가물의 명칭	간략명
사프란색소	
산소	
잔탄검	
D-소비톨	소비톨
D-소비톨액	소비톨액
수소	
스테비올배당체	
스테아린산	
스피룰리나색소	
시아니트색소	
시클로텍스트린	
시클로텍스트린액	
실리코알루민산나트륨	실리코알루민산Na
심황색소	
아라비노갈락탄	
아라비아검	
아산화질소	
아세톤	
아조디카르본아미드	
안나토색소	
알긴산나트륨	알긴산Na
알긴산암모늄	
알긴산칼륨	알긴산K
알긴산칼슘	알긴산Ca
알긴산프로필렌글리콜	알긴산에스테르
알팔파추출색소	알팔파색소
양파색소	
에틸셀룰로스	
염소	
염화칼륨	염화K
γ-오리자놀	오리자놀
오징어먹물색소	
옥시스테아린	
올레인산	
이산화규소	산화규소
이산화염소	
이산화탄소	
이소말트	
이소프로필알콜	
자몽종자추출물	
자일리톨	
자주색고구마색소	
자주색옥수수색소	
자주색참마색소	
적무색소	
적양배추색소	
젤란검	
종국	
지베렐린산	



식품첨가물의 명칭	간략명
질소	
차즈기색소	
차추출물	
차카테킨	
참깨유불검화물	참깨유추출물
초산에틸	
치자적색소	
치자청색소	
치자황색소	
카라멜색소I	
카라멜색소II	
카라멜색소III	
카라멜색소IV	
카라야검	
카로틴	
카복시메틸셀룰로스나트륨	카복시메틸셀룰로스Na, 섬유소글리콘산나트륨, 섬유소글리콘산Na, CMC나트륨, CMC-Na, CMC, 셀룰로스검
카복시메틸셀룰로스칼슘	카복시메틸셀룰로스Ca, 섬유소글리콘산칼슘, 섬유소글리콘산Ca, CMC칼슘, CMC-Ca
카복시메틸스타치나트륨	카복시메틸스타치Na, 카복시메틸전분Na, 전분글리콘산나트륨, 전분글리콘산Na
카카오색소	
카프릭산	
카프릴산	
커드란	
케르세틴	
코치닐추출색소	코치닐색소
클로로필	
D-자일로오스	자일로오스
키토산	
키틴	
타라검	
타마린드검	
타마린드색소	
탈지미강추출물	
토마토색소	
토마틴	
트라가칸스검	
파프리카추출색소	파프리카색소
파피아색소	
팔미트산	
퍼셀레란	
페로시아나화나트륨	페로시아나화Na
페로시아나화칼륨	페로시아나화K
페로시아나화칼슘	페로시아나화Ca

식품첨가물의 명칭	간략명
페롤린산	
펙틴	
포도과즙색소	
포도과피색소	
포도종자추출물	
폴리감마글루탐산	폴리글루탐산
폴리글리시톨액	폴리글루시톨
폴리텍스트로스	
ε-폴리리신	폴리리신
폴리아크릴산나트륨	폴리아크릴산Na
피칸너트색소	
핵산	
홍국색소	
홍국황색소	
홍화적색소	
홍화황색소	
효소분해사과추출물	
효소처리스테비아	
히드록시프로필메틸셀룰로스	
히드록시프로필셀룰로스	
히알루론산	

[표 6] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
5'-구아닐산이나트륨	구아닐산이나트륨, 구아닐산나트륨, 구아닐산Na	영양강화제, 향미증진제
구연산		산도조절제
구연산망간	구연산Mn	영양강화제
구연산삼나트륨	구연산Na	산도조절제, 영양강화제
구연산철	구연산Fe	영양강화제
구연산철암모늄		영양강화제
구연산칼륨	구연산K	산도조절제, 영양강화제
구연산칼슘	구연산Ca	산도조절제, 영양강화제
β-글루카나아제	글루카나아제	효소제
글루코노-δ-락톤		응고제, 산도조절제, 팽창제
글루코아밀라아제		효소제
글루코오스산화효소		효소제
글루코오스이성화효소		효소제
글루콘산		산도조절제
글루콘산나트륨	글루콘산Na	산도조절제, 유화제, 영양강화제
글루콘산동	글루콘산Cu	영양강화제
글루콘산마그네슘	글루콘산Mg	산도조절제, 영양강화제
글루콘산망간	글루콘산Mn	영양강화제
글루콘산아연	글루콘산Zn	영양강화제
글루콘산철	글루콘산Fe	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼륨	글루콘산K	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼슘	글루콘산Ca	산도조절제, 영양강화제
글루타미나아제		효소제
L-글루타민	글루타민	영양강화제
L-글루탐산	글루탐산	향미증진제, 영양강화제
L-글루탐산암모늄	글루탐산암모늄	향미증진제
L-글루탐산칼륨	글루탐산칼륨, 글루탐산K	향미증진제
글리세로인산칼륨	글리세로인산K	영양강화제
글리세로인산칼슘	글리세로인산Ca	영양강화제
글리세린디아세틸주석산지방산에스테르		유화제, 껌기초제, 안정제
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	유화제, 껌기초제, 안정제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
글리신		영양강화제, 향미증진제
나린진		향미증진제
니코틴산	나이아신	영양강화제
니코틴산아미드		영양강화제
달마검		피막제, 증점제, 안정제
랙스트라나아제		효소제
디벤조일티아민		영양강화제
디벤조일티아민염산염		영양강화제
디아스타아제		효소제
라우릴황산나트륨	라우릴황산Na	유화제
L-라이신	라이신	영양강화제
L-라이신염산염	라이신염산염	영양강화제
락타아제		효소제
락토펜린농축물	락토펜린	영양강화제
레시틴		유화제, 산화방지제
렌넷카제인		유화제, 증점제, 안정제
L-로이신	로이신	영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	5'-리보뉴클레오티드Na, 리보뉴클레오티드이나트륨, 리보뉴클레오티드Na	향미증진제, 영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이칼슘	5'-리보뉴클레오티드Ca, 리보뉴클레오티드칼슘, 리보뉴클레오티드Ca	향미증진제, 영양강화제
리소짐		효소제
리파아제		효소제
리파아제/에스테라아제		효소제
말토게닉아밀라아제		효소제
말토트리오히드로라아제	G3생성효소	효소제
메타인산나트륨	메타인산Na	산도조절제, 팽창제
메타인산칼륨	메타인산K	산도조절제, 팽창제
DL-메티오닌		영양강화제
L-메티오닌		영양강화제
몰리브덴산암모늄		영양강화제
몰포린지방산염	몰포린	피막제
뮤신		영양강화제
밀납		피막제
L-발린	발린	영양강화제
베타글리코시다아제	글리코시다아제	효소제
베타인		향미증진제
분말비타민A	비타민A, Vit.A	영양강화제
비오틴		영양강화제
비타민B <sub>12</sub>		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 나프탈린-1,5-디설펜산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 나프탈린-2,6-디설펜산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 라우릴황산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 로탄산염	치아민로탄산염, Vit.B <sub>1</sub> 로탄산염, Vit.B <sub>1</sub> 티오시안산염	영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
비타민B <sub>1</sub> 염산염	치아민염산염	영양강화제
비타민B <sub>3</sub> 질산염		영양강화제
비타민B <sub>3</sub> 프탈린염		영양강화제
비타민B <sub>2</sub>	Vit. B <sub>2</sub>	영양강화제
비타민B <sub>2</sub> 인산에스테르나트륨	비타민B <sub>2</sub> 인산에스테르Na, Vit. B <sub>2</sub> 인산에스테르Na, 리보플라빈인산에스테르Na	영양강화제
비타민B <sub>6</sub> 염산염	Vit. B <sub>6</sub> 염산염	영양강화제
비타민C	Vit. C	영양강화제, 산도조절제, 산화방지제
비타민D <sub>2</sub>	Vit. D <sub>2</sub>	영양강화제
비타민D <sub>3</sub>	Vit. D <sub>3</sub>	영양강화제
비타민E	Vit. E	영양강화제, 산화방지제
비타민K <sub>1</sub>	Vit. K <sub>1</sub>	영양강화제
빙초산		산도조절제 보존료 향료
DL-사과산	사과산	산도조절제, 팽창제
DL-사과산나트륨	사과산Na	산도조절제, 팽창제
산성알루미늄인산나트륨	산성알루미늄인산Na	산도조절제, 팽창제
산성피로인산나트륨	산성피로인산Na, 피로인산나트륨, 피로인산일Na	산도조절제, 팽창제
산화마그네슘	산화Mg	영양강화제
산화아연	산화Zn	영양강화제
산화칼슘	산화Ca	산도조절제, 영양강화제
석유왁스		피막제, 껌기초제
L-세린	세린	영양강화제
세스퀴탄산나트륨	세스퀴탄산Na	산도조절제, 팽창제
셀룰라아제		효소제
소르비탄지방산에스테르	소르비탄에스테르	유화제 껌기초제
수산화마그네슘	수산화Mg	산도조절제, 영양강화제
수산화암모늄		산도조절제
수산화칼슘	수산화Ca, 소석회	산도조절제
셀락		피막제
스테아린산마그네슘	스테아린산Mg	영양강화제, 유화제
스테아린산칼슘	스테아린산Ca	영양강화제, 유화제
스테아릴젖산나트륨	스테아릴젖산Na	유화제
스테아릴젖산칼슘	스테아릴젖산Ca	유화제
L-시스테인염산염	시스테인염산염	영양강화제, 밀가루개량제
L-시스틴	시스틴	영양강화제
5'-시티딜산	시티딜산, CMP	영양강화제
5'-시티딜산이나트륨	5'-시티딜산나트륨, 5'-시티딜산Na, 시티딜산이나트륨, 시티딜산이Na,	영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
	시티딜산나트륨, 시티딜산Na	
쌀겨왁스		피막제
5'-아데닐산	아데닐산, AMP	영양강화제
아디프산		산도조절제, 팽창제
L-아르지닌	아르지닌	영양강화제
α-아밀라아제		효소제
β-아밀라아제		효소제
아셀렌산나트륨	아셀렌산Na	영양강화제
L-아스코브산나트륨	아스코브산나트륨, 아스코브산Na, 비타민C-Na	영양강화제, 산화방지제
아스코브산칼슘	아스코브산Ca, 비타민C-Ca	영양강화제, 산화방지제
아스파라지나아제		효소제
L-아스파라진	아스파라진	영양강화제
L-아스파르트산	아스파르트산, 아스파라진산	영양강화제
알긴산		유화제, 증점제, 안정제
DL-알라닌		영양강화제 향미증진제
L-알라닌		영양강화제
알파갈락토시다아제	갈락토시다아제	효소제
에리스리톨		향미증진제, 습윤제
에스테르검		껌기초제, 안정제
염기성알루미늄인산나트륨	염기성알루미늄인산Na	산도조절제, 유화제
염화마그네슘	염화Mg	응고제, 영양강화제
염화망간	염화Mn	영양강화제
염화암모늄		팽창제
염화제이철	염화철, 염화Fe	영양강화제
염화칼슘	염화Ca	응고제, 영양강화제
염화콜린		영양강화제
염화크롬	염화Cr	영양강화제
엽산		영양강화제
올레오레진캄시킴		향미증진제
올레인산나트륨	올레인산Na	피막제
요오드칼륨	요오트K	영양강화제
용성비타민P		영양강화제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산나트륨, 5'-우리딜산Na, 우리딜산이나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산나트륨, 우리딜산Na	영양강화제
우유응고효소		효소제
유동파라핀		피막제, 이형제
유성비타민A지방산에스테르	유성비타민A에스테르, 비타민A에스테르	영양강화제
유허출출물		유화제
이노시톨		영양강화제
5'-이노신산나트륨	5'-이노신산나트륨, 5'-이노신산Na, 이노신산이나트륨, 이노신산Na	영양강화제, 향미증진제
이리단백		영양강화제
L-이소로이신	이소로이신	영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
이초산나트륨	이초산Na	산도조절제
이타콘산		산도조절제
인베르타아제		효소제
인산		산도조절제, 영양강화제
인산철	인산Fe	영양강화제
자당지방산에스테르	자당에스테르	유화제, 껌기초제
전해철		영양강화제
젖산		산도조절제
젖산나트륨	젖산Na	산도조절제, 향미증진제, 유화제, 영양강화제
L-젖산마그네슘	L-젖산Mg, 젖산마그네슘, 젖산Mg	산도조절제
젖산철	젖산Fe	산도조절제, 영양강화제
젖산칼륨	젖산K	산도조절제, 향미증진제, 영양강화제, 습윤제
젖산칼슘	젖산Ca	산도조절제, 영양강화제
제삼인산나트륨	제삼인산Na, 인산삼Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제삼인산마그네슘	제삼인산Mg, 인산삼Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제삼인산칼륨	제삼인산K, 인산삼K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제삼인산칼슘	제삼인산Ca, 인산삼Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산나트륨	제이인산Na, 인산이Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제이인산마그네슘	제이인산Mg, 인산이Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산암모늄		산도조절제, 팽창제
제이인산칼륨	제이인산K, 인산이K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제이인산칼슘	제이인산Ca, 인산이Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제일인산나트륨	제일인산Na, 인산일Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제일인산암모늄	인산일암모늄	산도조절제, 팽창제
제일인산칼륨	제일인산K, 인산일K, 산성인산칼륨, 산성인산K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제일인산칼슘	제일인산Ca, 인산일Ca, 산성인산칼슘, 산성인산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
젤라틴		유화제, 젤형성제, 안정제
조제해수염화마그네슘		응고제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
DL-주석산		산도조절제
L-주석산		산도조절제
DL-주석산나트륨	DL-주석산Na	산도조절제
L-주석산나트륨	L-주석산Na	산도조절제, 영양강화제
DL-주석산수소칼륨	DL-주석산수소K, DL-중주석산칼륨, DL-중주석산K	산도조절제, 팽창제
L-주석산수소칼륨	L-주석산수소K, L-중주석산칼륨, L-중주석산K	산도조절제, 팽창제
주석산수소콜린	중주석산콜린	영양강화제
주석산칼륨나트륨	주석산K·Na	산도조절제
검레진		껌기초제
초산		산도조절제, 향료
초산나트륨	초산Na	산도조절제
초산비닐수지		껌기초제, 피막제
초산칼슘	초산Ca	산도조절제, 보존료, 안정제
카나우바왁스		유화제, 증점제, 안정제, 피막제
카라기난		유화제
L-카르니틴	카르니틴	영양강화제
카제인		유화제, 증점제, 안정제
카제인나트륨	카제인Na	유화제, 증점제, 안정제
카탈라아제		효소제
칸델릴라왁스		유화제, 피막제
켈라야추출물		유화제
키토사나아제		효소제
타우린		영양강화제
탄나아제		효소제
탄닌산		향미증진제
탄산나트륨	탄산Na, 소오다회	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산마그네슘	탄산Mg	산도조절제, 팽창제, 영양강화제, 팽창제
탄산수소나트륨	탄산수소Na, 중탄산Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산수소암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산수소칼륨	탄산수소K, 중탄산칼륨, 중탄산K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산칼륨(무수)	탄산칼륨, 탄산K	산도조절제, 팽창제
탄산칼슘	탄산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제, 껌기초제, 착색료
테아닌		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
텔크		겉기초제, 여과보조제, 표면처리제
<i>d</i> -α-토코페롤	토코페롤	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> -토코페롤(혼합형)	토코페롤(혼합형)	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> ℳ-토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> -α-토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> -α-토코페릴호박산	호박산토코페롤, 호박산비타민E, 호박산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
2트랜스글루코시다아제		효소제
트랜스글루타미나아제		효소제
DL-트레오닌		영양강화제
L-트레오닌		영양강화제
트리아세틴		유화제
트립신		겉기초제
DL-트립토판		효소제
L-트립토판		영양강화제
L-티로신	티로신	영양강화제
판크레아틴		효소제
판토텐산나트륨	판토텐산Na	영양강화제
판토텐산칼슘	판토텐산Ca	영양강화제
DL-페닐알라닌		영양강화제
L-페닐알라닌		영양강화제
펙티나아제		효소제
펙틴		증점제, 안정제
웹신		효소제
포스포리파아제 A2		효소제
폴리글리세린지방산에스테르		유화제
폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르		겉기초제, 안정제
폴리부텐		유화제
폴리비닐피로리돈		겉기초제
폴리소르베이트20		피막제
폴리소르베이트60		유화제
폴리소르베이트65		유화제
폴리소르베이트80		유화제
폴리이소부틸렌		겉기초제
폴리인산나트륨	폴리인산Na	산도조절제, 팽창제
폴리인산칼륨	폴리인산K	산도조절제, 팽창제
푸마르산		산도조절제
푸마르산일나트륨	푸마르산나트륨, 푸마르산Na	산도조절제
푸마르산제일철	푸마르산철, 푸마르산Fe	영양강화제
폴루라나아제		효소제
폴루란		피막제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
프로테아제(곰팡이성: HUT)	프로테아제	효소제
프로테아제(곰팡이성: SAP)	프로테아제	효소제
프로테아제(세균성)	프로테아제	효소제
프로테아제(식물성)	프로테아제	효소제
프로필렌글리콜		유화제, 습윤제, 안정제
프로필렌글리콜지방산에스테르	프로필렌글리콜에스테르	유화제
L-프롤린	프롤린	영양강화제
피로인산나트륨	피로인산Na, 피로인산Na	산도조절제, 팽창제
피로인산제일철	피로인산철, 피로인산Fe	영양강화제
피로인산철나트륨	피로인산철Na, 피로인산Fe·Na	영양강화제
피로인산칼륨	피로인산K	산도조절제, 팽창제
피마자유		피막제, 이형제
피틴산		산도조절제
향신료 올레오레진류		향미증진제
헤미셀룰라아제		효소제
헤스페리딘		영양강화제
헵칠		영양강화제
호박산		산도조절제, 향미증진제
호박산이나트륨	호박산나트륨, 호박산Na	산도조절제, 향미증진제
환원철		영양강화제
황산나트륨	황산Na	산도조절제, 영양강화제
황산동	황산Cu	영양강화제, 제조용제
황산마그네슘	황산Mg	응고제, 영양강화제
황산망간	황산Mn	영양강화제
황산아연	황산Zn	영양강화제, 제조용제
황산알루미늄암모늄		팽창제
황산알루미늄칼륨	황산알루미늄K, 황산Al·K, 칼륨명반	산도조절제, 팽창제
황산암모늄		팽창제
황산제일철	황산철, 황산Fe	영양강화제
황산칼륨	황산K	산도조절제
황산칼슘	황산Ca	응고제, 산도조절제, 영양강화제
효모		팽창제
효모추출물		향미증진제
효소분해레시틴		유화제
효소처리루틴		산화방지제
효소처리헤스페리딘		영양강화제
L-히스티딘	히스티딘	영양강화제
L-히스티딘염산염	히스티딘염산염	영양강화제
엑소말토테트라히드로라아제		효소제